

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 01304864
PUBLICATION DATE : 08-12-89

APPLICATION DATE : 31-05-88
APPLICATION NUMBER : 63134172

APPLICANT : GURUMETSUKU KENKYUSHO:KK;

INVENTOR : MORITA MASAHIRO;

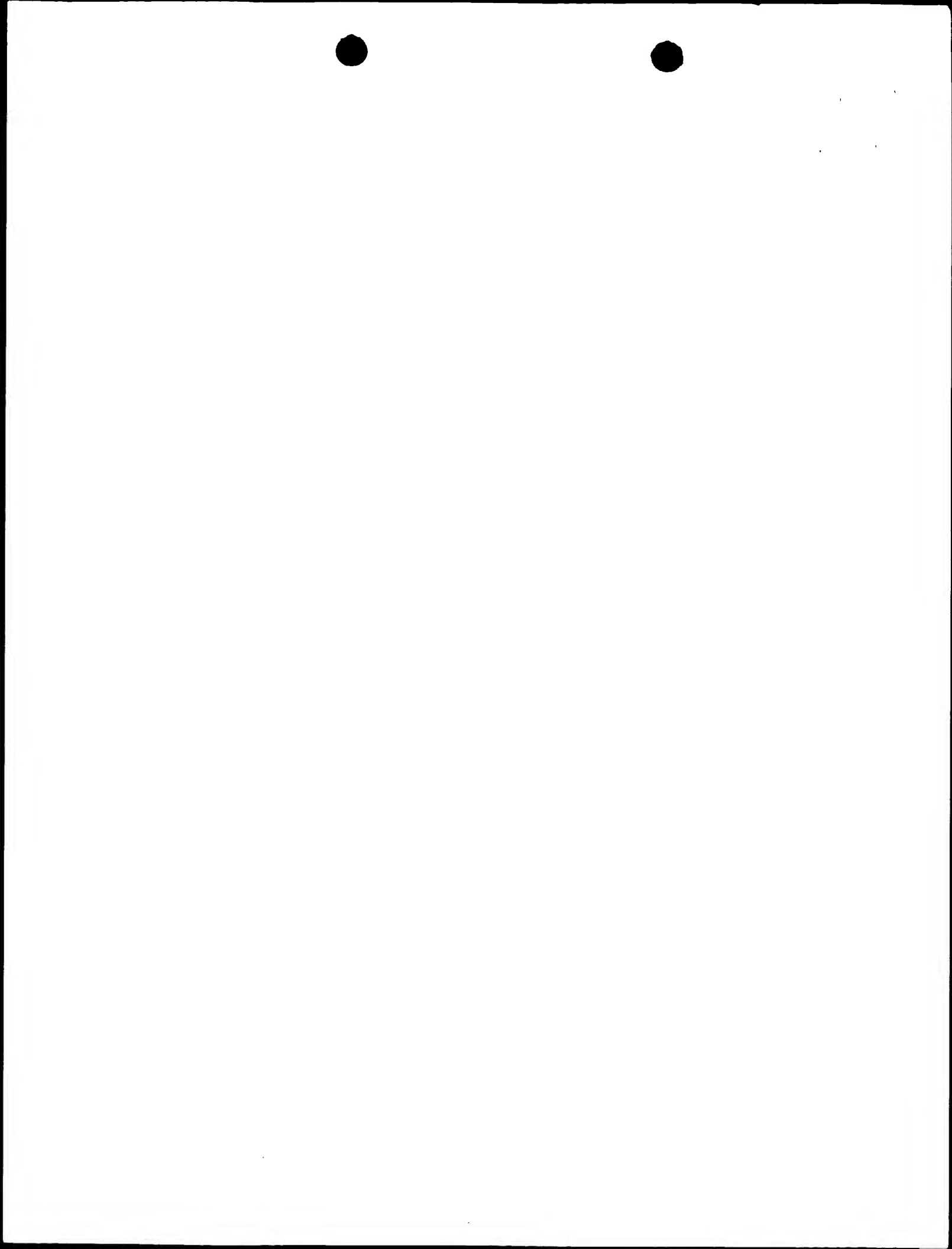
INT.CL. : A23L 1/317 A23L 1/31

TITLE : HAMBURGER STEAK-LIKE FOOD AND PROCESSING METHOD THEREOF

ABSTRACT : PURPOSE: To obtain a hamburger steak-like food having novel taste by putting a meat like food into the central part to change the texture and further attaching the circumference with batter flour to wholly cover flour.

CONSTITUTION: A face material of meat or meat-like food is provided in the center part of hamburger steak like food and the circumference is covered with minced food of various kind of hamburger steaks, especially mainly seasoned with vegetable. Batter flour is attached to the circumference and wholly covered with flour to provide a hamburger steak like food raw material eatable by frying and hamburger steak like food obtained by frying the raw material is sealed into a bag made of a heat resistant synthetic resin and the bag is subjected to retort processing at 102-125°C.

COPYRIGHT: (C)1989,JPO&Japio



⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 平1-304864

⑬ Int. Cl.

A 23 L 1/317
1/31

識別記号

庁内整理番号

Z-7803-4B
A-7803-4B

⑭ 公開 平成1年(1989)12月8日

審査請求 未請求 請求項の数 3 (全3頁)

⑮ 発明の名称 ハンバーグ様食品とその加工方法

⑯ 特 願 昭63-134172

⑰ 出 願 昭63(1988)5月31日

⑱ 発 明 者 森 田 昌 宏 福島県いわき市内郷高坂町大町102番地
⑲ 出 願 人 株式会社グルマック研 福島県いわき市内郷高坂町大町102番地
研究所

明 細 書

1. 発明の名称

ハンバーグ様食品とその加工方法

2. 特許請求の範囲

- (1) ハンバーグ様食品の中心部に面状体の肉又は肉様食品部を設け、更に面状体の肉又は肉様食品の周辺を従来のハンバーグ様加工品で被覆し、従来のカツレツを作る様にバター粉をつけ、パン粉を全面被覆させ、フライすれば食用に供する食品の形態としての食材食品
- (2) 前記(1)の食材食品をフライして食用出来る形態とした食品
- (3) 前記(2)の食品を保存可能とする為、耐熱合成樹脂包装材料に入れ温度10℃で～125℃でレトルト加工した食品

3. 発明の詳細な説明

我々が日常食している食品の美味しい、美味しくないは人々の個性、環境により異なることは当然の事である。

同じものを毎日食べて飽きにくくすることは既に飽食(或いは豊食ともいう)時代の現在では食品の多様化とか差別化とかいって多種多様な食品が要求されている。

ハンバーグは子供から年輩まで特に若者に需要が多い。そしてその数は数百種とも言われて各種各様な配合、配合、形体等がある。

しかしハンバーグのテクスチャーは何れも肉類、植物蛋白、野菜を細かく切って調味をつけて固めているに過ぎない。

本発明はこの従来の形体を中心に面状肉様体を入れることによりテクスチャーを変へ野菜を主としたハンバーグ状の物質でその周囲を覆い更にパッタリングするバター粉に全般の味覚の調整する調味料、香辛料を入れ、更にパン粉(味付の組み合わせもある)をまぶして、フライをすることによりテクスチャーのみならず、新規な味覚を提供する特徴の食品である。

従来技術との比較

従来はハンバーグなる名前で牛肉100%又は

肉に野菜、穀類を混入した各種のものがあるが、何れも畜肉でも野菜でもミンチ状に切断されたものを固めたもので、そのテクスチャーは味液、タレを入れても味覚こそ変化しているが、そのテクスチャーはボソボソしているものが全てで同様であり、進歩性がなかった。

又、畜肉様食品としたのは最近往目を踏びているヘルシー食品を作る場合は畜肉を植物蛋白に置換することにより製造可能であることと、植物蛋白に肉エキスを加えることにより容易に作ることができる点を含めたものである。

新規技術

本発明の新規性の特徴は従来ハンバーグのボソボソしたテクスチャーをハンバーグの中心に面状肉様食品を入れたことにより、繊維状或いは板状のテクスチャーを加え、更に面状畜肉様食品から生じる味覚を加えたものである。

更にその上にバター粉がまぶされ従来のカツレツ式のパン粉が覆われることによって、面状肉様食品を被覆した各種ハンバーグの味覚がバター

粉やパン粉の衣に移行し、従来にないテクスチャーの他に味覚を提供するものである。

特にパン粉を被覆したフライ直前の素材をフライした時は味覚、テクスチャー共に従来のもものと格段の相違がある。

又、この素材をフライした後、保存性をもたせる為に耐熱合成樹脂袋に入れた上、更にタレ(各種ソース、テリヤキソース等のもの)を入れてレトルトパウチ工程を行なった時はタレが食品全般に浸透し、更に一味異なった従来よりあるカツ丼やカツ煮等の味覚をハンバーグ様食品が被覆されている為コクがありマイルド化して商品が出来るのである。

前記した如く畜肉の全てを植物蛋白に置き換えて肉エキスを等を使用して味覚を整えた場合は、低カロリーのヘルシー食品となる。又、畜肉と植物蛋白を或る比率で混合した場合も十分従来のテクスチャーと味覚を変化したコクとフルミを生じるものである。

発明の効果

発明食品は前記説明の如くご飯のおかずでもパンへはさんでも酒の友でも全てに適合する効果をもつものである。

具体的な製法

1. 中心部の肉様食品は牛、豚、鳥の面状形体のもの、或いは植物蛋白を原料とした繊維状のもの、液膜状のものの面状体を使用する(その場合調味料、香辛料で味付けをする場合が多い)。
2. 次に各種ハンバーグのミンチ状のもの、特に野菜を主体として味付けしたもので中心の面状形体のものを包む。
3. この形体のものを小麦粉液に味付けしたもので覆って次の工程のパン粉が付着しやすい様にする。
4. 次にパン粉を付けて、これをカツレツを作る様にフライして出来上がる。
5. フライしないで凍結して保管して、食べる直前にフライして食べる方法もある。
6. フライしたものを耐熱合成樹脂の袋に密封して、レトルトパウチ工程により保管して食べる

直前に袋毎にボイルする、或は電子レンジ加熱後食する方法もある。その場合は各種配合のバランスのとれたソース、タレを密封前に袋に入れておく必要がある。

7. レトルトパウチを行う際、味覚の変化を考慮してオニオン、ガーリック、粒状スパイスをバランスよく入れることにより更に味覚のバラエティーを増すことや変った味覚を生じさせる。

4. 図面の簡単な説明

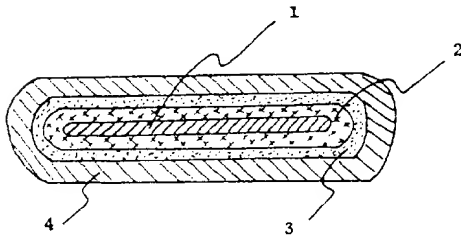
図面の1は面状畜肉様食材で、牛、豚、鳥等の畜肉製品の他に植物蛋白を繊維状或いは液膜状にしたものを使用したものでこれを中心部とする。図面の2は調整された従来の各種ハンバーグで1を覆ったもの。図面の3は従来フライ食品を作る時に小麦粉をとかしその外皮のパン粉をつける下地である(調味料、香辛料が入っている場合が多い)。図面の4はフライの為のパン粉である(調味、特に香辛料を混入して特徴を出すものがある)。

特開平1-204864(3)

手続補正書(方式)

昭和63年9月2日

特許庁長官 殿



1. 事件の表示 昭和63年特許願第134172号
2. 発明の名称 ハンバーグ様食品とその加工方法
3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

住所(居所) 福島県いわき市内郷高坂町大町102番地

氏名(名称) 株式会社グルメック研究所

代表者 森田ふじ子



4. 補正命令の日付(発送日) 昭和63年8月30日

5. 補正の対象 明細書の図面の簡単な説明の欄



方式
審査



6. 補正の内容

1. 明細書中図面の簡単な説明の欄を次の如く補正する
2. 明細書第6頁10行目に1行21字、次の如く挿入する
「図面は、本発明のハンバーグ様食品の断面図で」
3. 明細書第9頁11行目の最初に1字、次の如く挿入する
「。」

